



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BİSKÜVİ

1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
3/4 çay bardağı süt
3/4 çay bardağı sıvı yağ
125 gr. tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

Oda sıcaklığındaki tereyağını, pudra şekerini ve yumurtayı bir kaba alarak mikser ile çırpalım. Süt ve sıvı yağ ekleyerek karıştıralım. Vanilya, kabartma tozu ve az az un ekleyerek, hamuru ele yapışmayan kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuralım. Hamuru, buzdolabında strece sarıp 15 dakika bekletelim. Hamuru tercihe göre 2-3 bezeye ayırıp, yarım cm. kalınlığında açarak kalıpla keselim. Yağlı kağıt serili tepsiye dizdiğimiz bisküvilerin üzerine, kürdan ile küçük delikler açarak şekil verelim. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 12-15 dakika kadar üzeri pembeleşinceye kadar pişirip, servis edebilirsiniz.

